

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



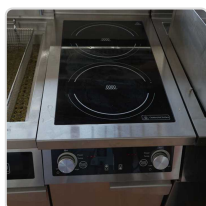
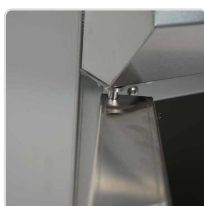
Hotelequip.pt

## Fogão de Indução Linha 700, 4 Zonas, 2x3.5kW + 2x5kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19105821	<b>Modelo:</b>	INDUCHEF 700-80-P
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	INDUCHEF 700-80-P

## Descricao Resumida

Fogão de indução profissional Linha 700 com 4 zonas (2x 3.5kW, 2x 5kW). Controlo digital preciso e 10 níveis de potência para cozinhas HORECA. Dimensões: 800x700x900 mm.

## Descricao Completa

### fogão indução profissional — Fogão de Indução Profissional — Principais Vantagens

Este fogão de indução (também conhecido como placa de indução) de alta performance é a solução ideal para cozinhas profissionais de hotelaria e restauração que exigem rapidez e eficiência. Com 4 zonas de aquecimento, incluindo duas de 5 kW para um aquecimento ultrarrápido, garante um desempenho superior no serviço diário, otimizando o tempo de confeção das refeições.

A tecnologia de deteção de recipientes ativa a zona de indução apenas quando necessário, resultando em significativas poupanças energéticas e um controlo preciso da temperatura. Equipada com um comando rotativo e ecrã tátil, oferece 10 níveis de potência, permitindo cozinhar desde pratos delicados até preparações que exigem máxima intensidade com total controlo entre 60°C e 240°C.

Construído em aço inoxidável robusto, este equipamento assegura durabilidade e facilidade de limpeza. O sistema de arrefecimento eficiente, com ventiladores de alta velocidade, e o filtro integrado protegem os componentes internos contra o ar gorduroso, prolongando a vida útil do aparelho. Inclui também proteção contra sobreaquecimento e desligamento automático em caso de inatividade, garantindo a segurança na sua cozinha.

### Aplicações

Perfeito para restaurantes de volume médio a alto, hotéis, refeitórios e cozinhas industriais que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para cozinhar. A sua capacidade de resposta rápida

é ideal para serviços de almoço e jantar movimentados, permitindo aos chefs manterem um ritmo elevado sem comprometer a qualidade dos pratos.

Indicado para qualquer estabelecimento HORECA que procure otimizar o consumo de energia e aumentar a produtividade na confeção, oferecendo flexibilidade para diversos métodos de cocção, desde fervuras intensas a manutenções de temperatura controladas.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	800 x 700 x 900
Tipo	Móvel com portas
Recipiente Ø (mm)	120-260
Cristal (mm)	725 x 625
Nº de zonas	4
Potência (W)	2x 3500 + 2x 5000
Tipo de Controlo	Comando rotativo e ecrã tátil
Níveis de Controlo de Temperatura	10
Timer	0 a 180 minutos
Material do Corpo	Aço inoxidável
Faixa de Temperatura	60-240°C
Funções Adicionais	Manter / Aquecer
Proteções	Sobreaquecimento, desligamento automático, filtro de ar
Tensão	380-420V 3N~ 50-60Hz
Conexão	Não inclui ficha de conexão